MODE D'EMPLOI

COMBINÉ FOUR
PLAQUES ÉLECTRIQUES
KF 30 - STUDIO II

KF 30 "Studio II"

WHITE & BROWN

FRANÇAIS

***WHITE AND BROWN** vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance.*
Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité.
Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DANS TOUTE UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, DES PRÉCAUTIONS DE BASE SONT À RESPECTER.
LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

- Vérifier que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou de personnes irresponsables.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques, et uniquement pour de l'alimentation, conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide ni l'exposer à un environnement humide.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Utiliser sur une surface plane et stable.
- Ne pas installer l'appareil à proximité immédiate d'une source de chaleur.
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d'accidents. S'il est trop court, utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre sur le plan de travail et prendre toutes les précautions nécessaires pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
- N'introduire aucun objet métallique pointu dans l'appareil.
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Avant de ranger ou de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il est bien débranché et complètement refroidi.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec les accessoires qui lui sont associés.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

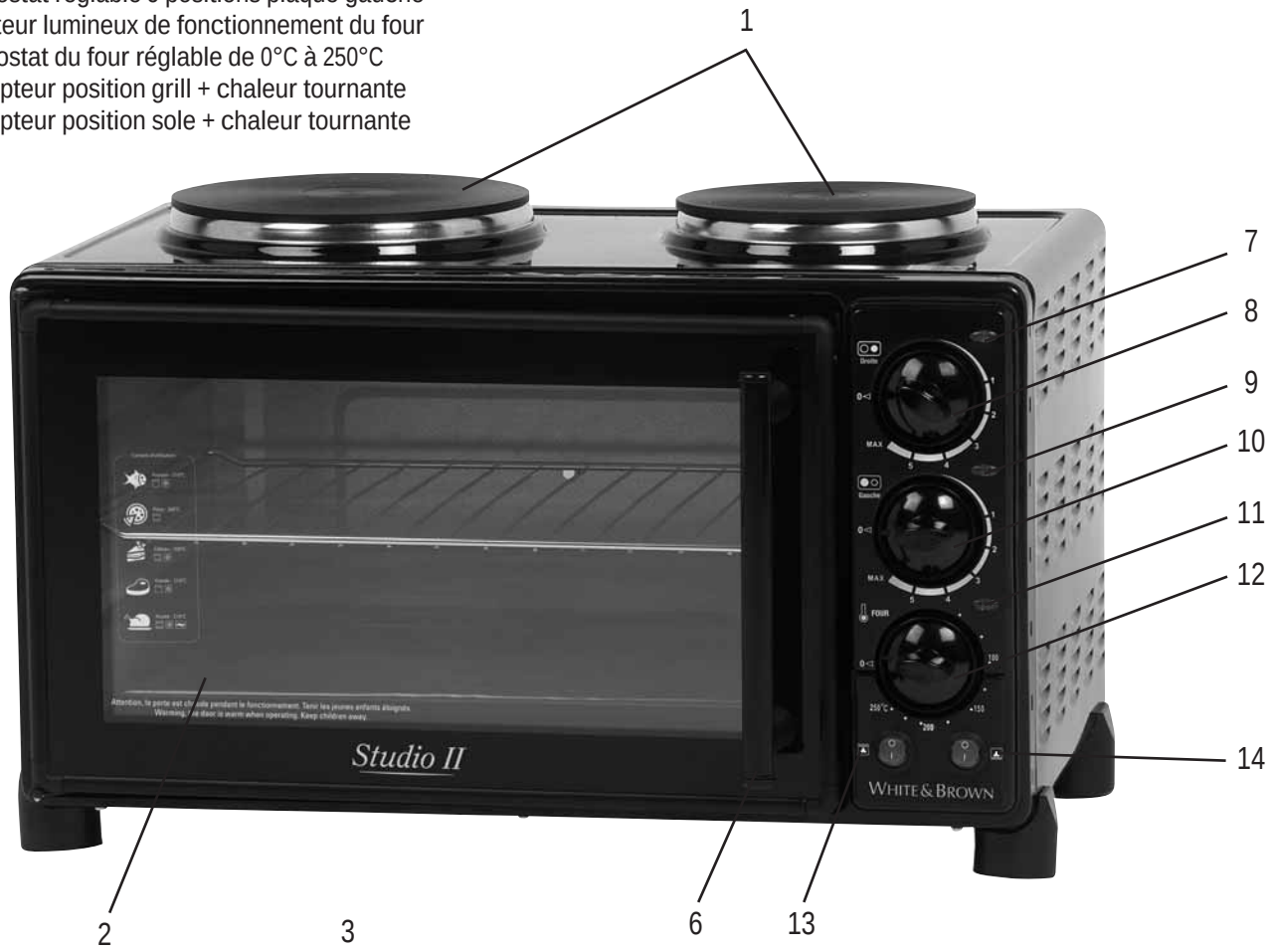
RECOMMANDATIONS SPÉCIFIQUES :

- Avant d'utiliser l'appareil, le placer dans un endroit dégagé, de façon à ce que l'air puisse circuler tout autour, notamment au dessus. Laisser un espace libre de 10 cm tout autour du four, et de 30 cm au-dessus. Veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé dessus.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil afin d'éviter les brûlures. Eviter en particulier les parties métalliques et la porte qui deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Prendre garde pendant l'ouverture et la fermeture de la porte.
- Prendre toutes les précautions nécessaires pour sortir les accessoires du four lorsqu'ils sont chauds. Il est recommandé d'utiliser la poignée fournie pour sortir la grille ou le lèchefrite, et la poignée spéciale pour le tournebroche.
- Lorsque l'appareil est chaud, éviter toute projection de liquide sur la porte vitrée, qui risquerait de l'endommager.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement ou pour le nettoyer. Toujours veiller à ce que la minuterie et le bouton du thermostat soient en position « arrêt » avant de le débrancher.
- Ne jamais placer de papier, carton, plastique ou matière similaire dans le four.
- Ne jamais tapisser quelque partie que ce soit du four avec du papier aluminium. Ceci pourrait provoquer une surchauffe et endommager l'appareil.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1.- Plaques électriques
2.- Porte vitrée
3.- Poignée pour lèchefrite
4.- Grille
5.- Lèchefrite
6.- Poignée de la porte
7.- Indicateur lumineux plaque droite
8.- Thermostat réglable 5 positions plaque droite
9.- Indicateur lumineux plaque gauche
10.- Thermostat réglable 5 positions plaque gauche
11.- Indicateur lumineux de fonctionnement du four
12.- Thermostat du four réglable de 0°C à 250°C
13.- Interrupteur position grill + chaleur tournante
14.- Interrupteur position sole + chaleur tournante



CARACTERISTIQUES :

Puissance four :	1400 W
Capacité :	28 L
Puissance plaques :	
- Droite :	700 W
- Gauche :	1000 W
Diamètre plaques :	
- Droite :	157 mm
- Gauche :	190 mm

INDICATEUR LUMINEUX PLAQUE DE DROITE

Il s'allume dès que le bouton thermostat correspondant est activé. Il s'éteint dès que la plaque atteint la température souhaitée.

BOUTON THERMOSTAT PLAQUE DE DROITE

Thermostat réglable 5 positions.

INDICATEUR LUMINEUX PLAQUE DE GAUCHE

Il s'allume dès que le bouton thermostat correspondant est activé. Il s'éteint dès que la plaque atteint la température souhaitée.

BOUTON THERMOSTAT PLAQUE DE GAUCHE

Thermostat réglable 5 positions

INDICATEUR LUMINEUX DE FONCTIONNEMENT DU FOUR

Il s'allume dès que le bouton thermostat correspondant est activé. Il s'éteint dès que le four atteint la température souhaitée.

BOUTON THERMOSTAT FOUR

Il permet de régler la température de 0°C à 250°C.
Vous pouvez modifier la température à tout moment de la cuisson.

	Température
Four très doux	100° - 110°
Four doux	110°- 150°
Four moyen	150°- 200°
Four chaud	220°
Four très chaud	250°

INTERRUPTEUR MODE CUISSON VOUTE + CHALEUR TOURNANTE

le ventilateur projette la chaleur de la résistance dans l'ensemble du four pour cuire de façon homogène vos plats ou pour cuire deux plats différents sans mélanger les saveurs (la résistance du haut se met en marche).

INTERRUPTEUR MODE CUISSON SOLE + CHALEUR TOURNANTE

ventilateur et résistance du bas se mettent en marche.

+ Chaleur tournante + voûte + sole : ventilateur et les deux résistances se mettent en marche.

UTILISATION

AVANT LA 1ÈRE UTILISATION, RETIRER TOUS LES EMBALLAGES ET FILMS DE PROTECTION DE L'APPAREIL.
NETTOYER TOUTES LES PIÈCES AVEC UN CHIFFON HUMIDE.

Note : A la première mise en marche de l'appareil, une légère fumée peut se produire. Celle-ci est due aux produits employés pour la protection des résistances. Cette réaction est parfaitement normale et n'est pas dangereuse.

PLAQUES DE CUISSON :

- Brancher l'appareil sur le secteur.
- Lors de la première utilisation, faire chauffer les plaques pendant 5 minutes sur la position la plus élevée afin de brûler la couche de protection et d'éliminer les fumées ou odeurs qui se dégagent normalement d'un appareil neuf. Cette manipulation protège les plaques contre la rouille. Aérer la pièce pendant cette opération. Laisser refroidir et nettoyer les plaques.
- Placer la casserole sur la plaque puis tourner le thermostat correspondant à la plaque jusqu'à la température désirée, l'indicateur lumineux s'allume. Ne jamais laisser fonctionner la plaque de cuisson sans casserole dessus.
- Le thermostat régule automatiquement pour maintenir la même température mais vous pouvez à tout moment réduire ou augmenter la puissance en tournant le bouton.
- Le fond de la casserole doit être parfaitement propre et sec. Utiliser des casseroles à fond plat, conçues pour les plaques électriques.
- Le diamètre de la casserole doit être au moins égal voir supérieur à celui de la plaque pour éviter toute perte de chaleur ou risque de déformation de la plaque.
- Le thermostat à 5 positions vous permet d'avoir une utilisation optimale de la chaleur.

FOUR :

- Brancher l'appareil sur le secteur.
- Lors de la première utilisation, faire fonctionner le four à vide pendant 10 minutes à 200°C afin de faire brûler la graisse de protection et d'éliminer les fumées et odeurs qui se dégagent normalement d'un appareil neuf. Aérer la pièce pendant cette opération. Laisser refroidir et nettoyer le four, la grille et le lèchefrite.

MODES DE CUISSON :

- **Voute + chaleur tournante :**
- Mettre l'interrupteur du mode de cuisson voute sur la position I, la résistance du haut et le ventilateur se mettent en marche. Elle vous permet de gratiner ou griller vos plats.
- **Sole + chaleur tournante :**
- Mettre l'interrupteur du mode de cuisson sole sur la position I, la résistance du bas et le ventilateur se mettent en marche. Elle vous permet de cuire vos plats par le dessous ou de terminer la cuisson d'un plat qui a déjà trop doré sur le dessus.
- **Convection + chaleur tournante:**
- Mettre les deux interrupteurs sur la position I : les deux résistances et le ventilateur se mettent en marche simultanément.

- Tourner le thermostat correspondant au four jusqu'à la température désirée, l'indicateur lumineux s'allume. La température du four est réglable avec le thermostat de 0 à 250 °C.
- Le thermostat régule automatiquement pour maintenir la même température tout au long de la cuisson, le voyant de fonctionnement s'allume et s'éteint régulièrement.

- Dès que la cuisson est terminée, tourner le thermostat en position « 0 » et mettre les interrupteurs sur la position 0.
- Toujours utiliser la poignée pour sortir la grille ou un plat du four.

Attention : si les interrupteurs ne sont pas enclenchés, le thermostat est inactif, le four ne fonctionne pas.

QUELQUES CONSEILS POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS AVEC LE FOUR :

- Ne pas surcharger le four.
- Dans la mesure du possible, bien placer les aliments au centre de l'appareil.
- Ne pas ouvrir la porte trop fréquemment pendant la cuisson pour éviter les déperditions de chaleur.
- Bien surveiller la cuisson lorsque vous expérimentez de nouvelles recettes.

QUELQUES CONSEILS POUR CUISINER VOS VIANDES :

Un léger dégagement de fumée fait partie du processus qui permet de rôtir un aliment. Cependant, on peut réduire les émissions de fumées en suivant les quelques conseils suivants :
- Ne pas couvrir la grille avec du papier aluminium. Ceci provoque fumées et éclaboussures en empêchant les graisses de s'écouler. Cela nuit également à la bonne circulation de l'air dans le four.
- Placer un récipient rempli d'eau dans le four. Ceci permet de réduire les émissions de fumées.
- Pour de meilleurs résultats, décongeler la viande avant de la faire cuire.
- Si la viande est très grasse, la débarrasser de ses excédants en la coupant si nécessaire.
- Si des éclaboussures de graisse se produisent pendant la cuisson, réduire la température à l'aide du thermostat.
- Afin d'éviter l'accumulation des graisses qui provoque irrémédiablement de désagréables fumées, veiller à nettoyer le four après chaque utilisation. Utiliser une éponge non abrasive et de l'eau chaude.

ENTRETIEN

Cet appareil a été conçu pour vous apporter un maximum de sécurité.
Cependant, il est important de le maintenir parfaitement propre, débarrassé de toutes graisses ou particules de nourriture.

• Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
• Retirer la grille et les accessoires.

• Plaques de cuisson, utiliser un produit spécial en vente dans le commerce. Ne pas laisser des couvercles ou casseroles humides sur les plaques. Les traces peuvent être enlevées avec un chiffon humide.
• Parois internes, utiliser un chiffon humide et une solution nettoyante douce. Rincer suffisamment et sécher. Ne jamais utiliser de tampons abrasifs ou métalliques, de produits corrosifs ou de détergents en sprays.
• Vitre, utiliser un produit spécial vitrages ou un chiffon humide. Sécher à l'aide d'un chiffon.
• Parois extérieures, utiliser un chiffon humide. En cas de tâche résistante, employer une solution lavante non-abrasive ou du produit de nettoyage pour vitres. Rincer et essuyer avec un chiffon sec. Ne jamais employer de tampons métalliques qui pourraient abîmer la surface du four.
• Le plateau lèchefrites, le laver à l'eau chaude savonneuse puis le rincer.
• Les autres accessoires peuvent se nettoyer de façon classique comme tous les ustensiles de cuisine.

NOTES :

Indications relatives à la protection de l’environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d’utilisation ou l’emballage vous indique cela.
Les matériaux sont reyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l’environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

WHITE & BROWN

02/12